

## **PROTOCOLO DE SANITIZACIÓN DE HORTALIZAS Y FRUTAS**

### Método para lavar y desinfectar hortalizas y frutas frescas:

1. Lavar bien las hortalizas y frutas con agua potable en una pileta previamente lavada y desinfectada de manera tal que no queden restos de tierra o suciedad.
2. Preparar una solución de 4 gotas de lavandina por litro de agua fría (apta para desinfectar agua 25g Cl/l) y mantener las frutas, hortalizas y verduras en remojo durante 10 minutos. **NO SOBREPASAR EL TIEMPO INDICADO.**
3. Enjuagar en una solución de 2 gotas de vinagre por litro de agua durante 10 minutos.
4. Secar bien con trapo limpio. Almacenar en refrigeración en caso de no procesar en el momento en cubetas previamente desinfectadas

### **IMPORTANTE**

La dosis correcta de lavandina es la que indica el envase de cada fabricante; ya que a pesar de tener la misma concentración pueden existir diferencias que responden a los procesos de elaboración, calidad de materia prima, envase, estabilidad de la concentración, etc.

### **Bibliografía**

- Manual de Manipulación de Alimentos -Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires – Edición 2011
- Guías de Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de comidas -Secretaría de Agroindustria – Ministerio de Producción y Trabajo -Presidencia de la Nación- Edición 2018